# シン・ヒョウゴ 食フェア 7/10~9/10

# 龍 翔

ロンショウ Ronsho

#### お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

### 兵庫県の食材を使用した中華前菜

Chinese Appetisers with Hyogo Ingredients

### 冬瓜と干し貝柱のとろみスープ

Thickened Soup with Winter Melon and Dried Scallops

### ペキンダック 生春巻き仕立て

Peking Duck, served in Summer Roll

### スズキの網脂巻き ハスの葉の香り

Sea Bass wrapped in Netted Fat with Lotus Leaves

### 三田ポークとわさび菜の冷やし担々麺

Chilled Tantanmen Noodles with Sanda Pork and Wasabi Greens

### 丹波黒豆入りセサミケーキとスイカ風味の杏仁豆腐

Sesame Cake with Tanba Black Beans and Watermelon-Flavoured Almond Jelly

# お一人さま ¥5,200

- ・割引対象外メニューとさせていただいております
  - This menu is not eligible for discount.
- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます The menu mav varv due to availability of ingredients.



ホウフ Hobu

お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

### 夏の中華前菜盛り合わせ

夏角碟仔盆

Summer Chinese Appetiser Platter

### 海老ミンチの包み揚げとカダイフ揚げ

金絲麵包双炸蝦丸

Deep-fried Minced Shrimp Wraps and Fried Minced Shrimp Wrapped in Kadife

### ふかひれ・冬瓜・干し貝柱の壺蒸しスープ

冬瓜摇柱燉翅

Shark's Fin, Winter Melon and Dried Scallop Soup

# 生帆立貝柱と旬野菜のバジルソース炒め

時並目篡妙帯子

Wok-Fried Fresh Scallops and Seasonal Vegetables in Basil Sauce

### 三田ポーク入りポルトガルソースの アボカドオーブン焼き

葡汁焗三田肉崧牛油果

Oven-baked Avocado in Portuguese Sauce with Sanda Pork

### 南高梅のせ冷やしそば

南高梅小凍麺

Cold Soba Noodles with Nanko Ume Plum on Top

### チャイニーズデザート二種

點品仔双輝

Two Chinese Desserts

## お1人さま ¥9,800

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

# シン・ヒョウゴ 食フェア 7/10~9/10

# 延寿

- ノンコ Enju

#### お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

### 兵庫県の食材を使用した彩り中華前菜 Chinese Appetisers with Hyogo Ingredients

ふかひれの塊煮込み 冬瓜と蟹肉スープかけ Braised Shark's Fin in Chunks with Winter Melon and Crabmeat Soup

### 梅香る太刀魚の三田ポークミンチ巻き 発酵唐辛子ソース

Ume-Scented Swordfish Rolled with Minced Sanda Pork in Fermented Chilli Sauce

### ペキンダック 生春巻き仕立て

Peking Duck, served in Summer Roll

### 六甲姫牛のチンジャオロース 聚景園スタイル Stir-Fried Shredded Rokko Hime Beef with Green Pepper

南高梅とわさび菜の冷やしそば Cold Soba Noodles with Nanko-Ume Plum and Wasabi Greens

### 丹波黒豆入りセサミケーキと小菓子

Sesame Cake with Tanba Black Beans and Small Sweets

# お一人さま ¥12,700

- ・割引対象外メニューとさせていただいております
  This many is not alignible for discount
  - This menu is not eligible for discount.
- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます The menu may vary due to availability of ingredients.

# 萬福

マンプク Manpuku

お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

### 夏の中華前菜盛り合わせ

夏色碟仔盆

Summer Chinese Appetiser Platter

### ふかひれの煮込み 牛テールスープ

紅燒牛尾排翅

Braised Shark's Fin with Beef Tail Soup

### ペキンダック 薄皮包み

北京片皮鴨

Peking Duck Wrapped in Mandarin Pancake

### 海老・帆立貝柱・煮鮑の冬瓜巻き

冬瓜薄蒸海鮮卷

Prawn, Scallops and Cooked Abalone Wrapped in Winter Melon

# 六甲姫牛の煎り焼きピンクペッパーソース

姫牛煎紅椒汁

Roasted Rokkohime Beef with Pink Pepper Sauce

# 南高梅のチャーハン または南高梅のせ冷やしそば

南高梅炒飯 或 南高梅凍麺

Nanko Plum Fried Rice or Cold Soba Noodles with Nanko Ume Plum on Top

### 愛玉子ゼリーと小菓子

點品仔三輝

Aivu Jelly and Small Sweets

## お1人さま ¥17,700

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます The menu may vary due to availability of ingredients.

ケッパン Keppan

お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

食前のお愉しみ

夏の彩り中華前菜盛り合わせ 彩夏美碟仔盆 Colourful Summer Chinese Appetiser Platter

ペキンダック ジャパンスタイル

北京片鴨日本式 Peking Duck Japan Style

珍味と冬瓜入りスチームスープ

珍味白玉盅 Steamed Winter Melon Soup with Delicacies

海老ミンチ入り干しなまこと生帆立貝柱の ブラウンソース

蠔油海参蝦菘扇貝

Steamed Dried Sea Cucumbers with Minced Shrimps and Fresh Scallops in Brown Sauce

六甲姫牛のカツレツ バルサミコソース

姫牛勝烈西美醋 Rokkohime Beef Cutlet with Balsamic Sauce

南高梅のチャーハン または 海鮮のせ冷やしそば

南高梅炒飯 或 海鮮凍麺

Nanko Plum Fried Rice or Cold Soba Noodles with Nanko Ume Plum on Top

愛玉子ゼリー入りデザートプレート

美景仔甜品 Dessert Plate with Aiyu Jelly

## お1人さま ¥21,500

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます The menu may vary due to availability of ingredients.